

Oppskrift

# Helstekt Gilde Porchetta med gratinert fennikel, ovnsbakte poteter og rødvinssaus



1

Porchetta

Forvarm ovnen til 120°C. Legg porchettaen på en ovnsrist med skjøten ned. Sett en langpanne under risten. Kok opp vann og hell i langpannen. Etterfyll med vann hvis pannen koker tørr. Stek i 3-4 timer, til kjernetemperaturen er ca. 70°C. Skru opp temperaturen til 220°C og stek videre i 20–30 minutter for å få sprø svor. La hvile i 15–20 minutter før oppskjæring. Bruk kraften som har dryppet ned i langpannen til saus.

## 2

### **Gratinert fennikel**

Skjær fennikel i jevnstore båter og kok i ca. 5 minutter i lettsaltet vann til knapt møre. Legg over i en ildfast form, hell over fløte. Bland sammen parmesan, brødsmuler, sitronskall, mykt smør og olje til en grov masse og fordel over fennikelen. Stek i ovnen på 200°C i 25 minutter til toppen er gyllen.

## 3

### **Poteter**

Legg poteter i ildfast form med hvitløk og rosmarin. Vend med olje, salt og pepper. Stek potetene i ca. 30 minutter på 220°C eller til potetene er møre og gylne.

## 4

### **Rødvinssaus**

Snitt sjalottløk og sjampinjong. Ha rødvin, kalvekraft, kraft fra ovnspannen, sjalottløk, sjampinjong, laurbærblad og timian i en kjele.. Kok opp og reduser til halv væskemengde. Ta opp laurbærblad og timian og tilsett fløte. Gi sausen et oppkok, sil gjennom en finmasket sil over i en ren kjele. Pisk inn smør, litt av gangen til sausen er fyldig og blank. Smak til med salt og pepper hvis det trengs.

5

## Servering

Skjær porchettaen i skiver og server med gratinert fennikel, poteter og rødvinssaus. Pynt med radicchio-blader, noen rosmarinkvister og de bakte hvitløksfeddene fra potetformen.

## Produkter i denne oppskriften

Porchetta Rå ca 2,5kg Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Porchetta, rå

2,5 kg

Kokende vann

1,5 liter

## Gratinert fennikel

Fennikel	1,5 kg
Fløte	2 dl
Olivenolje	45 ml
Mykt smør	50 g
Revet parmesan	250 g
Brødsmuler	150 g
Sitronzest	2 g
Salt og pepper	

## Poteter

Små poteter	1,5 kg
Olje	45 ml
Salt og pepper	
Rosmarinkvister	5 stk
Hvitløksfedd med skall	10 stk

## Kremet rødvinssaus

Sjalottløk	50 g
Sjampinjong	60 g
Rødvin	3 dl
Kalvekraft	3 dl

Gratinert fennikel

Poteter

Kremet rødvinssaus

Til servering

Stekesjy fra Porchetta 3 dl

Laurbærblad 1 stk

Timianstilker 5 stk

Kremfløte 1 dl

Kaldt smør i terninger 200 g

Salt og pepper

Til servering

Radicchio rosso 200 g

Friske rosmarinkvister 6 stk